GE89M

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 1 2011-04-15 11:22:43

FRANÇAIS

SOMMAIRE

Présentation rapide....2
Four....3
Tableau de commande....4
Accessoires....4
Utilisation du manuel d'utilisation....5
Informations importantes relatives à la sécurité....5
Installation du four micro-ondes....9
Réglage de l'horloge....9
Que faire en cas de doute ou de problème ?....10
Cuisson/Réchauffage....10
Puissances....11
Arrêtez la cuisson....11
Ajustez le temps de cuisson....11
Utilisation du nettoyage vapeur....12
Utilisation de la fonction réchauffage automatique....12
Temps pour le réchauffage en mode automatique....13
Décongelez un plat automatiquement....13
Temps pour la décongélation automatique....14
Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur....14
Le mode Cuisson croustillante manuelle....15
Choix de la position de l'élément chauffant....17
Choix des accessoires....17
Faire griller....17
Combinaison micro-ondes et gril....18
Arrêt du signal sonore....18
Sécurité enfants....18
Guide des récipients....19
Guide de cuisson....20
Nettoyage du four micro-ondes....28
Rangement et entretien du four micro-ondes....28
Caractéristiques techniques....29

PRÉSENTATION RAPIDE

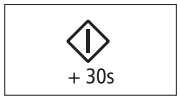
Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton .

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire.

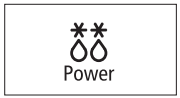
3. Appuyez sur le bouton ◈.

Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.



Si vous souhaitez faire décongeler des aliments rapidement.

1. Placez les aliments encore surgelés dans le four.
Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation** ( ).



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+).

3. Appuyez sur le bouton ◈.

Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 2 2011-04-15 11:22:44

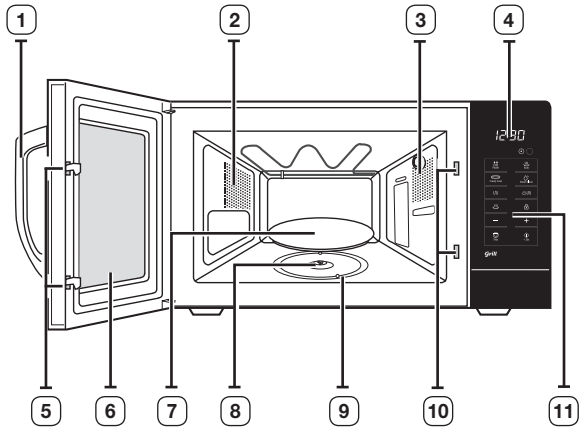
Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Appuyez sur le bouton ⏦.

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+).

3. Appuyez sur le bouton ⏀

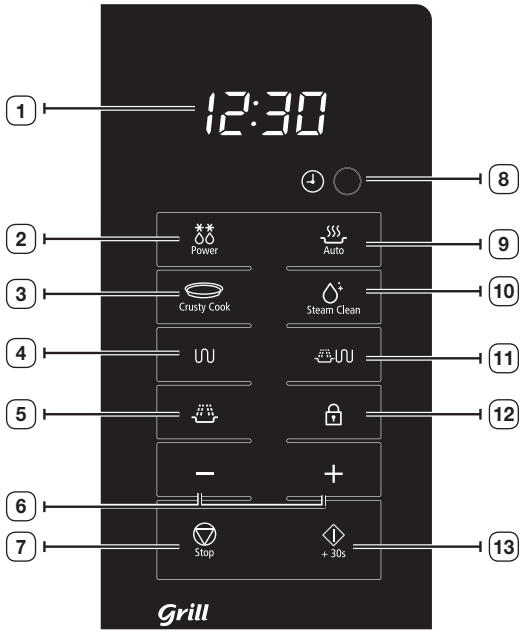
FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ÉCLAIRAGE
4. ÉCRAN
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. TABLEAU DE COMMANDE

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 3 2011-04-15 11:22:44

TABLEAU DE COMMANDE



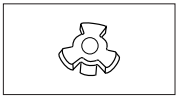
1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU MODE CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
6. BOUTON HAUT (+) / BAS (—) (Temps de cuisson, poids et dimensions)
7. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
8. RÉGLAGE DE L'HEURE
9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
11. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ
12. SÉCURITÉ ENFANTS
13. BOUTON DÉPART

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

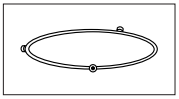
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.

   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



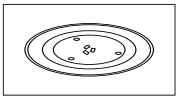
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



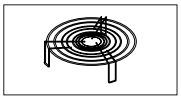
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



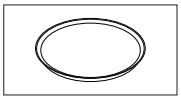
4. **Grille métallique,** à placer sur le plateau.

   Fonction : la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



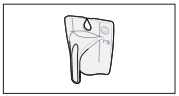
5. **Plat croustilleur**

   Fonction : Le plat croustilleur est conçu pour faire dorer uniformément les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes. Il permet de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



6. **Réservoir d'eau de nettoyage**, voir page 12.

   Fonction : le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.



GE89M_XEF-03497X_FR.indd 4 2011-04-15 11:22:45

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four à micro-ondes est prévu pour chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne chauffez aucun type de textiles ou de coussins remplis de grains, qui pourraient provoquer des brûlures et un incendie. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDE DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque
Important	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) NE placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 5 2011-04-15 11:22:46

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
   (1) Porte (déformée)
   (2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
   (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Prenez soin de deposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié doit être autorisé à modifier ou à réparer le four à micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Ne chauffez pas des liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil près d'un radiateur, d'une matière inflammable, dans un lieu humide, huileux ou poussiéreux, à un emplacement exposé à la lumière directe du soleil et à l'eau, ou bien là où une fuite de gaz est susceptible de se produire ou enfin sur un sol non de niveau.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas, ne pliez pas de façon excessive, ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas les doigts ou des corps étrangers. Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'appliquez pas de pression excessive ou de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre. (Modèle de comptoir uniquement)	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool, de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux spécifications de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez pas un adaptateur multiprise, une rallonge ou un transformateur électrique.	✓	✓	✓	
Ne suspendez pas le cordon d'alimentation à un objet en métal, placez le cordon entre les objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 6 2011-04-15 11:22:49

	N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.	✓	✓		
	Ne versez pas ni ne vaporisez pas d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne placez pas d'objets sur le four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
★	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✓	✓	✓	✓
	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool dont les vapeurs peuvent entrer en contact avec une partie chaude du four.	✓		✓	✓
	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle de comptoir uniquement)	✓	✓	✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
★	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.	✓	✓	✓	✓

	AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
	AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	
★	**AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 7 2011-04-15 11:22:52

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation. Si le four génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou si de la fumée est émise, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✓	✓	
Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement)	✓	✓	✓	✓
L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓

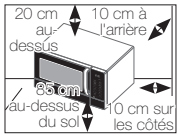
⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et, à la fin, laissez reposer le liquide au moins 20 secondes pour éviter l'ébullition.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm) pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four à micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous recommandons de placer un verre d'eau à l'intérieur du four à tout moment pour absorber l'énergie des micro-ondes au cas où le four serait démarré accidentellement.	✓			✓
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
Installez le four en conformité avec les dégagements indiqués dans ce manuel (voir Installation du four micro-ondes)	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 8 2011-04-15 11:22:55

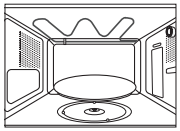
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant.
Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

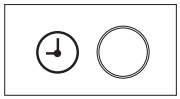
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

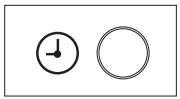
1.

Pour afficher l'heure...	**Ensuite, appuyez sur le bouton ...**
au format 24 heures	Une fois
au format 12 heures	Deux fois



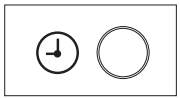
2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour régler l'heure.

3. Appuyez sur le bouton .



4. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour régler les minutes.

5. Appuyez sur le bouton .



FRANÇAIS

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 9 2011-04-15 11:22:55

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez toujours les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton .

Résultat : La puissance de cuisson maximale (850 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire.

3. Appuyez sur le bouton ◇.

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (850 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 10 2011-04-15 11:22:55

PUISSANCES

Vous pouvez choisir l'une des puissances figurant ci-dessous.

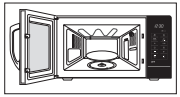
Niveau de puissance	Puissance en watts	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	850 W	
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	
MOYENNE	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

ARRÊTEZ LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

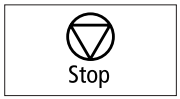


1. Pour reprendre la cuisson : refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton ◇.

   Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton ▽.

2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ▽.

   Résultat : les réglages de cuisson sont annulés.

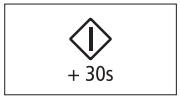


Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation (▽).

AJUSTEZ LE TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



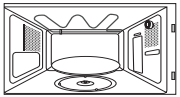
GE89M_XEF-03497X_FR.indd 11 2011-04-15 11:22:56

UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

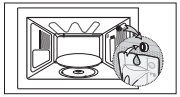
- N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
- Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois.
(Le repère correspond à un volume d'environ 50 ml.)

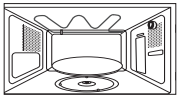
3. Insérez le réservoir à eau dans le support situé sur le côté droit de l'intérieur du four.



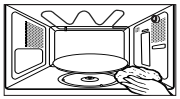
4. Refermez la porte.

5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** (). Vous pouvez constater la présence de **buée** pendant le nettoyage vapeur ; ceci est parfaitement normal - **La buée obstrue** l'ampoule **à l'intérieur**.

6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



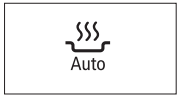
Attention !

- N'utilisez le réservoir qu'en mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction propose trois programmes de cuisson. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire cuire, appuyez sur les boutons (—) et (+). Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage automatique** ().



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+).
(Reportez-vous au tableau ci-contre.)

3. Appuyez sur le bouton ◇.

Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 12 2011-04-15 11:22:56

TEMPS POUR LE RÉCHAUFFAGE EN MODE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

Code/Aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)
1. Assiette garnie (Réfrigérée)	300 à 350g 400 à 450g	3 min
	Consignes	
	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti microondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de lasauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.	
2. Soupe/Sauce (froide)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min
	Consignes	
	Versez la soupe ou sauce dans une soupière ou cocotte en céramique. Couvrir pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.	
3. Gratin de pâtes (congelé)	200 g 400 g	3 min
	Consignes	
	Placez le gratin dans un plat en verre. Disposez le plat sur la grille. Ce programme concerne les gratins de pâtes, tels que les lasagnes, les cannelloni ou les macaroni.	
4. Boissons Café, lait, thé, eau (à la température ambiante)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 chope)	1-2 min
	Consignes	
	Versez le liquide dans une tasse (150 ml) ou chope (250 ml). Placez au centre et faites chauffer sans couvrir. Remuez avant et après le temps de repos. Soyez prudent quand vous enlevez la boisson (voir les instructions de sécurité).	

DÉCONGELEZ UN PLAT AUTOMATIQUEMENT

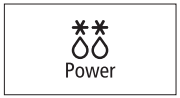
Le mode Décongélation automatique rapide permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation automatique** (✻✻ / ◊◊).
(Reportez-vous au tableau ci-contre.).

Résultat : l'indication suivante s'affiche : 0

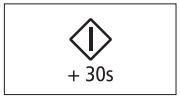


2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+).
Le poids maximal autorisé est de 1500 g.

3. Appuyez sur le bouton ◈.

Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation afin de vous rappeler de retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton ◈ pour poursuivre la décongélation.



Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 10 pour de plus amples détails.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 13 2011-04-15 11:22:57

TEMPS POUR LA DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

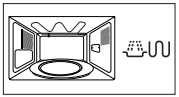
Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2. Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet.
3. Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min.	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets.
4. Pain/ Gâteaux	125 à 625 g	5 à 20 min	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 24-25.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE CROUSTILLEUR

En mode Croustilleur, la température de cuisson est définie automatiquement. Vous pouvez indiquer la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+). Tout d'abord, placez le plat Croustilleur au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.

1. Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison microondes/ grill la plus élevée. Pour se faire, appuyez sur le bouton Combi ( ) et définissez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) à l'aide des boutons (—) et (+).

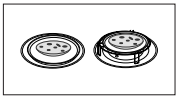


2. Appuyez sur le bouton ( ).

Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il reste très chaud.

3. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé.
Fermez la porte.

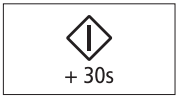
Placez le plat sur le support métallique du four (ou sur le plateau tournant).



4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Crusty Cook** ( ) [Croustilleur].

5. Sélectionnez la quantité à l'aide des boutons (—) et (+). (Consultez le tableau placé sur le côté)

6. Appuyez sur le bouton ( ).



Résultat : La cuisson commence. Lorsqu'elle est terminée :

1) Le four émet quatre bips.
2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute)
3) L'horloge s'affiche de nouveau.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 14 2011-04-15 11:22:57

Comment nettoyer votre plat Croustilleur

Nettoyez le plat à l'eau chaude, en utilisant un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.

N'utilisez pas de brosse ou d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.

A noter : Le plat Croustilleur ne se lave pas en lave-vaisselle.

Le tableau suivant présente les différents programmes automatiques de la fonction Croustilleur, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes sont disponibles pour les combinés micro-ondes/grill.

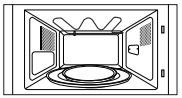
Avant d'utiliser la fonction Croustilleur, nous vous recommandons de préchauffer le plat Croustilleur sur le plateau tournant, pendant 3 à 5 minutes, en utilisant la combinaison 600 W/grill. Utilisez des gants de protection pour sortir le plat !

Code / Aliment (-18 °C)	Taille de portion	Temps de préchauffage	Temps de repos
1. Pizza surgelée	200 g / 300 g / 400 g	5 min.	-
	Consignes		
	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la pizza sur le plat. Puis placez le plat sur le support.		
2. Baguettes surgelées	150 g (1) / 250 g (2)	4 min	2-3
	Consignes		
	Préchauffez le plat Croustilleur à 450 W + gril. Une baguette : placez-la de manière décentrée sur le plat Croustilleur ; deux baguettes : placez-les côté à côte sur le plat. Ce programme peut être utilisé pour les baguettes garnies (légumes, jambon et fromage), ainsi que pour les petites pizzas.		
3. Quiche/ gâteau surgelé(e)	150 g (1) / 300 g (1 à 2)	3 min	1-2
	Consignes		
	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la quiche/le gâteau surgelé(e) sur le plat. Puis placez le plat sur le support.		
4. Nuggets de poulet surgelés	125 g / 250 g	4 min	-
	Consignes		
	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. A l'aide d'un pinceau, étalez une cuillère à soupe d'huile sur le plat. Répartissez les nuggets de manière régulière. Retournez-les lorsque le four émet un bip. Appuyez sur le bouton de démarrage pour continuer la cuisson.		

LE MODE CUISSON CROUSTILLANTE MANUELLE

Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante. Ce plat peut également servir pour le bacon, les oeufs, les saucisses, etc.

1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison micro-ondes/gril, réglage [600 W + gril (▒▒+▒▒)] en respectant les temps de chauffe et les instructions du tableau.



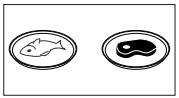
Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les oeufs, enduisez le plat d'huile.

Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.

Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.

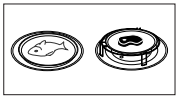
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.



Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).

Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.

4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.



5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page côté.

FRANÇAIS

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 15 2011-04-15 11:22:58

Comment nettoyer le plat croustilleur

Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle,

puis rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Attention

Le plat croustilleur n'est pas garanti lave-vaisselle.

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril ( ) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)
Bacon	80 g (4 tranches)	600 W + Gril	3 min	3 min 30 à 4 min
	Consignes			
	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux)	450 W + Gril	3 min	4 min 30 à 5 min
	Consignes			
	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposezles en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.			
Hamburger (surgelé)	2 hamburgers (125 g)	600 W + Gril	3 min	7 min à 7 min 30
	Consignes			
	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.			
Pommes de terre en robe de chambre	250 g 500 g	600 W + Gril	3 min	5 à 6 min 8 à 9 min
	Consignes			
	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.			
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150g (5 bâtonnets) 300g (10 bâtonnets)	600 W + Gril	4 min	7 à 8 min 9 à 10 min
	Consignes			
	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 4 minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 6 minutes (pour 10 bâtonnets).			
Pizza (réfrigerées)	300 à 350 g	450 W + Gril	4 min	6½ à 7½
	Consignes			
	Préchauffez le plat croustilleur. Mettez la pizza réfrigerée dans le plat croustilleur, puis placez ce dernier sur la grille.			

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 16 2011-04-15 11:22:58

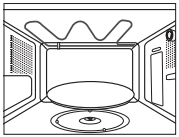
CHOISISSEZ LA POSITION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

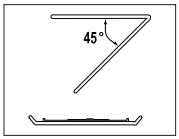
- Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée Micro-ondes + Gril

Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive dessus lorsque vous le placez en position verticale.

Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée Micro-ondes + Gril).	• Tirez l'élément chauffant vers vous. • Poussez l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four.

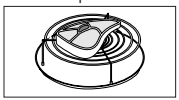


Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



CHOISISSEZ LES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.



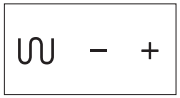
Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 19.

FAIRE GRILLER

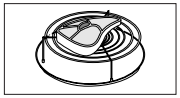
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton ⏦ et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (—) et (+).



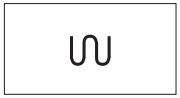
2. Appuyez sur le bouton ⏀.

3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton ⏦.

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :



5. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons (—) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

6. Appuyez sur le bouton ⏀.

Résultat : La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

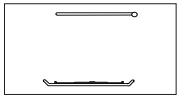
GE89M_XEF-03497X_FR.indd 17 2011-04-15 11:22:59

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

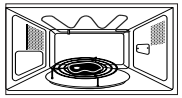
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, veillez à **TOUJOURS** porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous en page 17 pour obtenir plus de détails.



2. Ouvrez la porte du four. Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** (🍲〰).

Résultat : les indications suivantes s'affichent :

🍲〰 (mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Cuisson combinée** (🍲〰).

La température du gril n'est pas réglable.

4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

5. Appuyez sur le bouton ⏀.

Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :

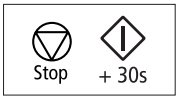
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ⏀.

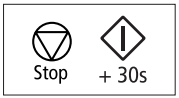


Résultat :

- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:

- le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons ▽ et ⏀ simultanément.



Résultat :

- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:
- le four fonctionne avec le signal sonore actif.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez sur le bouton Sécurité enfants pendant une seconde.

Résultat :

- le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être

sélectionnée).

2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton Sécurité enfants pendant une seconde.

Résultat : le four est de nouveau utilisable.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 18 2011-04-15 11:22:59

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : risqué

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 19 2011-04-15 11:23:00

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés doivent permettre à l'énergie des micro-ondes de les traverser pour une efficacité optimale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits dans un four à micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, voir la section sur les astuces micro-ondes).

Cuisson à couvert

Couvrir les aliments pendant la cuisson permet à l'eau de se transformer en vapeur, ce qui contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle en plastique ou d'un film plastique garanti micro-ondes.

Temps de repos

En laissant reposer vos aliments après la cuisson, vous permettez à la chaleur de se répartir uniformément à l'intérieur.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec un couvercle.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide
Brocolis	300 g	600 W	9-10	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/ maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (à la chinoise)	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 20 2011-04-15 11:23:00

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.) Laissez le couvercle pendant la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre. Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes : Utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle, puis égouttez avant de servir .

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	850 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz brun (pré-cuit)	250 g	850 W	21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	850 W	17-18	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	850 W	18-19	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	850 W	11-12	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes ou du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Conseil : Découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance élevée (850 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 21 2011-04-15 11:23:00

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Poireaux	250 g	4½-5	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entiers si ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Egouttez.
Oignons	250 g	5½-6	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Navets	250 g	5-5½	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps du tableau sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Evitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car ce dernier aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 850 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux de la page suivante. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas s'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).

Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.

Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps de cuisson, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.

Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur. Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.

Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux de la page suivante.

Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 22 2011-04-15 11:23:00

RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur. Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.

Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les éclaboussures.

RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

Aliments pour bébé

Placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour les aliments est d'environ 30~40°C.

Lait pour bébé

Versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

REMARQUE :

La température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous aux tableaux suivants pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3
	Consignes			
	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Laissez le couvercle pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.			
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3
	Consignes			
	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.			
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 50 s à 1 min	2-3
	Consignes			
	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins 2 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.			

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 23 2011-04-15 11:23:00

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (1 grandes tasses)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2
	Consignes			
	Versez la boisson dans une tasse en céramique et faites réchauffer sans couvrir. Placez la tasse (150 ml) ou le mug (250 ml) au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.			
Soupe (réfrigérée)	250 g	850 W	3-3½	2-3
	Consignes			
	Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.			
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5½-6½	2-3
	Consignes			
	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.			
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½-5½	3
	Consignes			
	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.			
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3
	Consignes			
	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique garanti micro-ondes. Remuez de nouveau avant de servir et de temps en temps pendant le réchauffage.			
Assiette garnie (réfrigérée)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Consignes			
	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti microondes.			

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-après pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 24 2011-04-15 11:23:00

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)
Viande			
Viande hachée	250 g 500 g	6½-7½ 13-14	5-25
Pavés de porc	250 g	7½-8½	
	Consignes		
	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Retournez à mi-parcours.		
Volaille			
Morceaux de poulet	500 g (2morc)	14½-15½	15-40
Poulet entier	900 g	28-30	
	Consignes		
	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés,côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Retournez à miparcours.		
Poisson			
Filets de poisson	250 g (2 fil.) 400 g (4 fil.)	6-7 12-13	5-15
	Consignes		
	Placez les filets congelés au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Retournez à miparcours.		
Fruits			
Baies	250 g	6-7	5-10
	Consignes		
	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.		
Pain			
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	½-1 2-2½	5-20
Tartine/Sandwich	250 g	4½-5	
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	8-10	
	Consignes		
	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à miparcours.		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Récipients adaptés au mode gril :

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments convenant à la cuisson au gril :

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs, et les amuse-bouche.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez uniquement le mode gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes. N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorsqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique. Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de les placer directement sur le plateau. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 25 2011-04-15 11:23:00

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (min)
Petits pains (environ 50g chacun)	2 parts 4 parts	Microondes +Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	gril seul 1-2 1-2
	Consignes			
	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.			
Baguettes avec garnitures (tomates, fromage, jambon, champignons.)	250 à 300 g (2 parts)	450 W + Gril	8-9	-
	Consignes			
	Disposez une baguette congelée au centre de la grille. Disposez 2 ou 3 baguettes côte à côte sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.			
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Consignes			
	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre. Mettez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-15	-
	Consignes			
	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre. Placez le directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.			
Chicken Nuggets (Beignets de poulet)	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Consignes			
	Disposez les nuggets de poulet sur la grille.			
Frites au four	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Consignes			
	Répartissez les frites sur du papier sulfurisé préalablement disposé sur la grille.			

Conseils pour griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (min)
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	4-5	4½-5½
	Consignes			
	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.			
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2-3	2-3
	Consignes			
	Commencez la cuisson en disposant les petits pains en cercle sur le plateau.			
Tomates grillées	200 g (2 morceaux) 400 g (4 morceaux)	MO + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Gril uniquement 2-3
	Consignes			
	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomates en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.			
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 morceaux (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Consignes			
	Faites d'abord griller les toasts. Placez les toasts garnis sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Consignes			
	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.			
Morceaux de poulet	450 à 500 g (2 parts)	300 W + Gril	8-9	9-10
	Consignes			
	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Ne mettez pas de morceaux de poulets au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 26 2011-04-15 11:23:00

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (min)
Côtelettes d'agneau/ Biftecks (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	11-13	8-9
	Consignes			
	Badigeonnez les côtelettes d'huile et ajoutez des épices. Disposez les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Pavés de porc	250 g (2 pav.)	Microondes + Gril	300 W + Gril 7-8	gril seul 6-7
	Consignes			
	Badigeonnez les pavés d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson au gril.			
Pommes fruits au four	1 pomme (environ 200 g) 2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Consignes			
	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Mettez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.			

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 850 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 850 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 850 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 27 2011-04-15 11:23:00

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

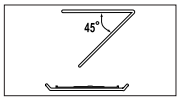
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.

Pour vous faciliter la tâche, nous recommandons de tourner la résistance vers le bas lors du nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée ;
- Joints détériorés ;
- Habillage déformé ou embouti.

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes est habilité à réparer ce four.

Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique ou si vous doutez de son état :

- Débranchez-le de l'alimentation ;
- Appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent d'en détériorer certains éléments.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 28 2011-04-15 11:23:00

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GE89M
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes Gril Mode combiné	 1300 W 1100 W 2400 W
Puissance de sortie	100 W / 850 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 489 x 275 x 390 mm 330 x 211 x 329 mm
Capacité	23 litres
Poids Net	 15 kg env.

REMARQUE

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 29 2011-04-15 11:23:00

REMARQUE

REMARQUE

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 30 2011-04-15 11:23:00

REMARQUE

REMARQUE

GE89M_XEF-03497X_FR.indd 31 2011-04-15 11:23:00

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864 € 0,14/Min)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
GREECE	IT and Mobile : 80111-SAMSUNG (80111 7267864) from land line, local charge / from mobile, 210 6897691 Cameras, Camcorders, Televisions and Household Appliances From mobile and fixed 2106293100	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N ° : DE68-03497X